

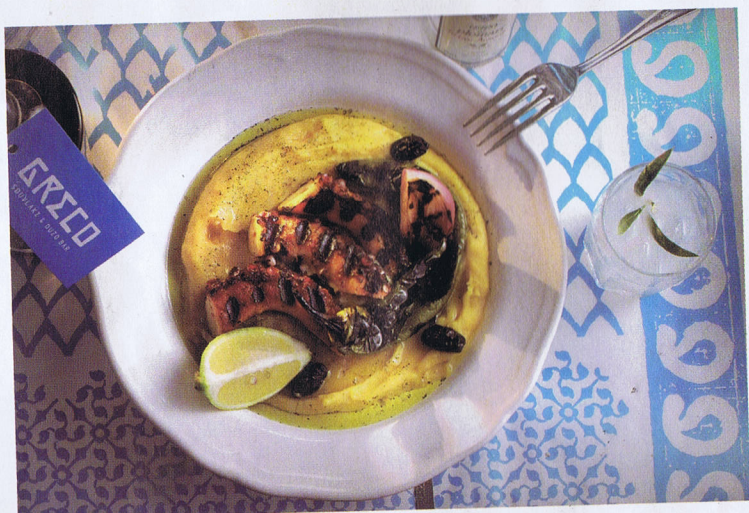


צילום: בועז לבי

על הבוזוקי - השף אליאב גולדברג

יוון בשבילי היא: חופש אמיתי.
למה דווקא אחוז? כי הוא מביא שמחה באופן מיידי.
אחוז הולך עם: שולחן מזה יווני.
המנה הכי יוונית שלי: פאבה (קדם אפונה צהוב).
שואב השראה מ: הכפרים ביוון.
יוון ואיטליה הן שילוב של: כל היופי שיש לעולם להציע.
כשאיה גדול אבשל ל: נכדים שלי על אי ביוון.
גוויי הטורקיז והכחול במסעדה עושים לי: תחושה שאני ביוון.
כשאורח יוצא ממסעדת גרקו אני רוצה שיאמר: יאמאס.

גרקו - אורי צבי גרינברג 25, אזורי חן, תל אביב



אוקטופוס הגריל על קרם פאבה. צילום: אנטולי מיכאלו

אז קב.
רגע אחד, אל תתמלאו, כי המיתולוגיה היוונית מספרת על מאמא יונייה חקנה, אשר יושבת ועוסקת במילוי עלי גפן ועלי כרוב - בכל הטוב שיש ליוונים להציע. מדובר בשתי מנות: דולמאדס ולחנו דולמאדס, המצליחות להעצים את החוויה הקולינרית היוונית רגע לפני שהאלים מופיעים.
ואז, אי משם, מגיח מאפה 12 האלים - פילו מטוגן במילוי גבינת פטה עם דבש, פרג ושומשום לבן ושחור. לא בכדי זכתה המנה הזו לכינוי המחייב כל כך. היא מצידה, מספקת את ההבטחה של תריסר האלים היוונים המתגוררים על האולימפוס. ובמקום שזאוס, אתנה, אפולו, אפרודיטה, דיוניסוס, הרמס, פוסידון ושאר חבריהם האלים עומדים, אפילו חובבי קולינריה מושבעים נאלמים דום.

עשר מנות פתיחה קרות, המגיעות בצלוחיות קטנות ומפגישות את החך עם להיטי הדיסקו של המטבח היווני: ממרח פלפלים קלויים עם גבינת פטה; שרימפסים קרים, שהוחמצו בלימון ותובלו בשמן זית; סלט חוריאטקי - הסלט היווני המוכר; מנת צזיקי; והסלט של קטרינה, אשר גולת הכותרת שלו היא חתיכות סלק ועדשים ברוטב ויניגרט.
בין טעימה אחת לשנייה, מוגשים אל השולחן שני כדורים: האחד קטן, ובו אווז, והשני גדול יותר, ובו מים. הנחלים נמזגים לתוך הכוס, קוביית קרח מצטרפת והשמחה גדולה.

מכאן אפשר להמשיך לעבר מנת הפאבה - קלאסיקה יוונית, שהיא בעצם קרם אפונה צהובה המוגש במרקם של פירה ובצבע עז ומעורר. על קרם האפונה יניחו גירוס או סובלקי של עגל וכבש, או אם תבחרו - פרגית

האופנה הראשון בישראל), והשף אליאב גולדברג - היא האחות השנייה לקבוצת המסעדות במתחם גרינברג (ביסטרו גרינברג, ג'ליטריה ופיצריה).
את באי המסעדה לוכדים גוויי הטורקיז והכחול-לבן, המסגרים מייד את האווירה. שולחנות עץ מכוסים במפות נייר כיסאות עץ, חרחים כחולים, כלי הגשה שנלקחו מסרט יווני והרבה מאוד בקבוקי אווז, לא מותירים את האורחים אדישים.

לכל אורח יוגש כאן תפריט אישי, עליו יסמן את המנות הרצויות: קר קטן, קר גדול, חם קטן, חם גדול וסופלקי/גירוס, כך על פי תורת האירוח היוונית. ומרגע שהוגשו חמוצי הבית על השולחן, מתחילה החגיגה.

טעמים מהפנתיאון

מומלץ להתחיל בקצב ה"דיסקו" - מגש הכולל



צילום: אנטולי מיכאלו

ניחוחות האנים, צלילי הטברנה וגוויי הים התיכון מצליחים לעורר את הסקרנות ובעיקר את התיאבון. ואז, כשמופיעות על השולחן מגוון מנות כמו פאבה, דולמאדס, גירוס עגל, סובלקי פרגית ולחנו דולמאדס, אין ספק, זו יוון, יוון היא כאן

יובל בן משה

במקום שבו מקבלים אתכם בברכת "קלוס סירטס" (ברוך הבא) ומברכים ב"קלי אורקסי" (בתיאבון) עם הגשת המנות אל השולחן, תרגישו כאילו הגעתם ליוון, גם אם לא ממש עברתם בשערי שדה התעופה אלא הגעתם רק עד שכונת אזורי חן בתל אביב.

מסעדת גרקו סובלאקי בר, הממוקמת במתחם גרינברג באזורי חן, יודעת לספר לכם את הסיפור היווני ולספק חוויה יוונית בלי להצטעע או להתיימר. היא פשוט משלבת תמהיל נכון של טעמים, צבעים, ניחוחות, עיצוב, מוזיקה ואווירה - בחבילה אחת נינוחה ונעימה. ומכאן הדרך אל איי יוון הקסומים פתוחה.
גרקו - מבית היוצר של צביקי עשת, מסעדה, איש עסקים ובמאי קולנוע (בנו של מולה עשת - צלם



מאפה במילוי גבינת חדר. צילום: אנטולי מיכאלו